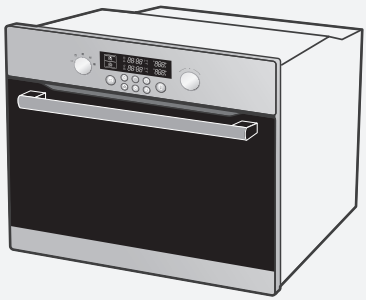
SAMSUNG

Instrucțiuni de instalare şi utilizare

Cuptor încastrat



BT62CDST
BT62CDFST
BT62CDBST
BT62CDBFST

Manualul utilizatorului

Cuprins

Utilizarea acestui manual 2

Instrucțiuni privind siguranța 2

Siguranță electrică 2

Siguranța în timpul utilizării 3

Instrucțiuni privind casarea 3

Instalarea cuptorului 4

Instrucțiuni de siguranță pentru instalare 4

Instalarea într-un dulap jos. 4

Conectarea la sursa de alimentare 5

Instalarea într-un dulap înalt 6

Componente şi caracteristici 7

Cuptorul 7

Panoul de control al cuptorului. 8

Caracteristici speciale 8

Accesorii 9

Utilizarea accesoriilor 11

Oprirea de siguranță 11

Ventilatorul de răcire 11

Înainte de a începe 12

Setarea ceasului 12

Curățarea inițială 13

Utilizarea cuptorului 14

Setarea modului de divizare 14

Setarea temperaturii cuptorului 18

Oprirea cuptorului 19

Ora de oprire 19

Durata de preparare 21

Pornirea întârziată 23

Cronometrul de bucătărie 25

Aprinderea/Stingerea lămpii cuptorului 25

Funcția de blocare pentru copii 26

Dezactivarea semnalului de avertizare 26

Funcțiile cuptorului 27

Preparate testate. 35

Curățarea şi întreținerea 36

Curățarea cu abur 36

Suprafață emailată catalitică 39

Curățarea uşii cuptorului 40

Şine laterale 43

Înlocuirea becului 46

Garanție şi service 47

Întrebări frecvente şi depanare 47

Date tehnice 49

Utilizarea acestui manual

RO

Vă mulţumim pentru că aţi ales un cuptor încastrat de la SAMSUNG.
Acest manual al utilizatorului conţine informaţii referitoare la siguranţă şi instrucţiuni menite să vă ajute la operarea şi întreţinerea echipamentului dvs.
Vă rugăm să citiţi cu atenţie acest manual de instrucţiuni înainte de a utiliza cuptorul şi să îl păstraţi pentru consultare ulterioară.
Simbolurile următoare sunt utilizate în textul acestui manual.

Important

Notă

Instrucţiuni privind siguranţa

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea echipamentului la sursa de curent în conformitate cu recomandările relevante privind siguranţa.

Siguranţă electrică

Dacă echipamentul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectaţi.

- Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un **electrician calificat**.
- În cazul unei defecţiuni sau a unei avarii a echipamentului, nu încercaţi să îl utilizaţi.
- **Reparaţiile** trebuie efectuate numai de către un **tehnician calificat**. Reparaţiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. şi pentru alte persoane. Dacă echipamentul dvs. necesită reparaţii, contactaţi dealerul sau centrul SAMSUNG pentru asistenţă tehnică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau cu un ansamblu special, care poate fi achiziţionat de la producător sau de la agentul de service.
- Conductorii şi cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.
- Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau a unei siguranţe acceptate. Nu utilizaţi niciodată triplu-ştechere sau prelungitoare.
- Plăcuţa cu date tehnice se află în partea dreaptă a uşii.
- Sursa de curent a echipamentului trebuie oprită când acesta este reparat sau curăţat.
- Aveţi grijă când conectaţi echipamente electrice la priza din apropierea cuptorului.

AVERTISMENT

Echipamentul trebuie oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare. În timpul funcţionării cuptorului, suprafeţele interioare se încing foarte tare.

Instrucțiuni de siguranță (continuare)

RO

Siguranța în timpul utilizării

- Acest cuptor este proiectat numai pentru utilizarea domestică.
- În timpul utilizării, suprafețele interne ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.
- Nu stocați materiale inflamabile în cuptor.
- Suprafețele cuptorului se încing când echipamentul funcționează la temperaturi ridicate pentru o perioadă lungă de timp.
- Când gătiți, aveți grijă la deschiderea uşii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer fierbinte şi aburi.
- Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora datorită temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc, dacă intră în contact cu o suprafață încinsă a cuptorului.
- Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.
- Copiii trebuie menținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.
- Alimentele congelate - cum este pizza - trebuie gătite pe gril. Dacă utilizați tava pentru copt, s-ar putea ca aceasta să se deformeze datorită diferenței mari de temperatură.
- Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este încins. Riscați să deteriorați suprafața smălțuită.
- Uşa cuptorului trebuie închisă în timpul funcționării.
- Procedați cu grijă atunci când deschideți uşa, înainte de sfârşitul ciclului de curățare cu abur; apa de pe fundul cuptorului este fierbinte.
- Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu şi nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe acesta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței smălțuite şi poate afecta calitatea alimentelor gătite.
- Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi şterse de pe suprafața emailată a cuptorului. Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.
- Nu amplasați formele de copt pe uşa deschisă a cuptorului.
- Acest echipament nu este conceput pentru a fi utilizat de către copii sau persoane cu handicap în lipsa unei supravegheri corespunzătoare a unei persoane responsabile, care să asigure utilizarea în condiții de siguranță.
- Copiii mici trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu echipamentul.
- Cantitățile mici de mâncare necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă sunt gătite la timp normal, se pot supraîncălzi şi arde.

Instrucțiuni privind casarea

Reciclarea ambalajelor

- Materialele utilizate pentru ambalarea acestui echipament sunt reciclabile.
- Aruncați ambalajele în recipientele adecvate de la centrul dvs. local de reciclare a deşeurilor.

Casarea echipamentelor vechi

AVERTISMENT

Înainte de a casa echipamentele vechi, acestea trebuie să fie inutilizabile, astfel încât să nu reprezinte o sursă de pericol.

În acest scop, deconectați echipamentul de la sursa de curent şi îndepărtați cablul de alimentare.

Pentru a proteja mediul, este important ca echipamentele vechi să fie casate în mod corespunzător.

- Echipamentul nu trebuie aruncat împreună cu deşeurile menajere.
- Puteți obține informații referitoare la centrele şi datele de colectare de la departamentul sau instituția locală responsabilă cu reciclarea.

Instalarea cuptorului

RO

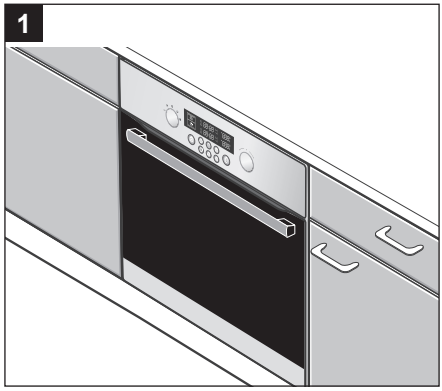
☛ Instalarea electrică a acestui echipament trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.
Cuptorul trebuie instalat conform instrucțiunilor furnizate.
După instalare, eliminați materialul de protecție de pe uşă.
Eliminați banda de protecție de pe suprafețele interne ale cuptorului, după instalare.

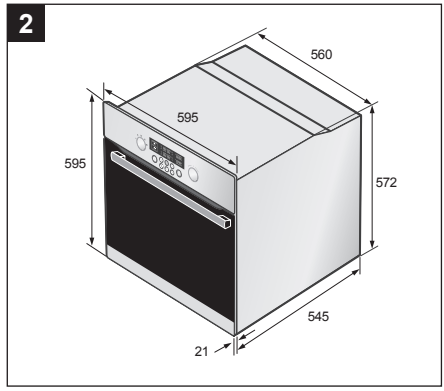
Instrucțiuni de siguranță pentru instalare

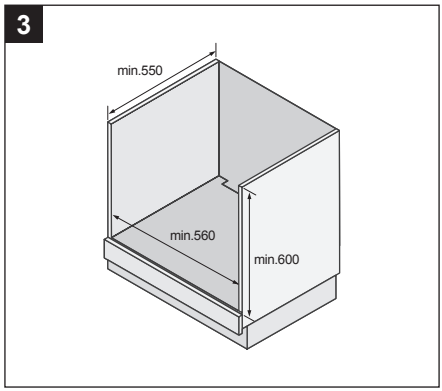
- Instalarea trebuie să garanteze protecția împotriva expunerii la componente electrice neprotejate.
- Corpul de mobilier în care este montat echipamentul trebuie să îndeplinească normele de stabilitate conform DIN 68930.

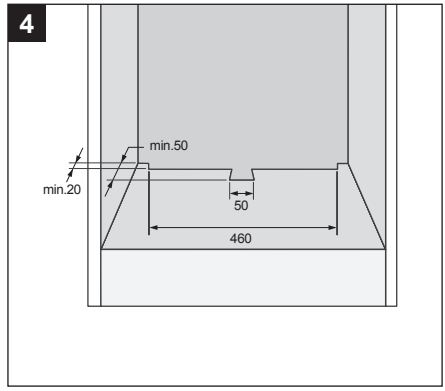
Instalarea într-un dulap jos

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Fixați cuptorul cu şuruburi de ambele părți ale acestuia.





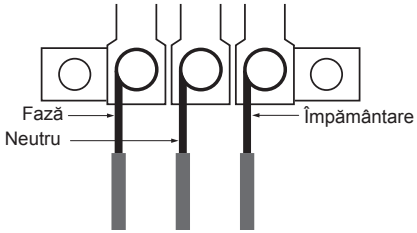




RO

5

Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Conectarea la sursa de alimentare

Conexiunile electrice trebuie efectuate conform indicațiilor de pe placa de conectare de pe spatele echipamentului, de către un electrician care trebuie să se asigure că echipamentul a fost conectat conform instrucțiunilor şi reglementărilor locale.

În cazul în care echipamentul nu este conectat la sursa de curent printr-o priză, este necesară instalarea unui întrerupător omnipolar (cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm) pe partea de alimentare a conexiunii, pentru a respecta cerințele de siguranță.

✉ Când porniți echipamentul, sunt inițializate componentele electronice ale acestuia; în consecință lumina va fi întreruptă timp de câteva secunde. Cablul electric (H05RR-F sau H05VV-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) trebuie să fie suficient de lung încât să poată fi conectat la cuptorul încastrat şi să rămână lipit de podea, în fața unității.

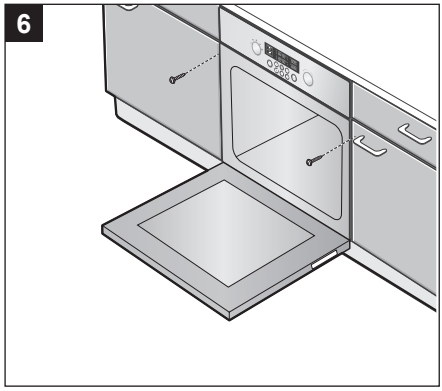
Deschideți capacul din spate al cuptorului, din partea inferioară, (utilizând o şurubelniță cu lama plată) şi deşurubați complet şurubul de legătură şi clema cablului înainte de a conecta firele conductoare la bornele adecvate.

Firul de împământare trebuie conectat la borna (⏚) a cuptorului.

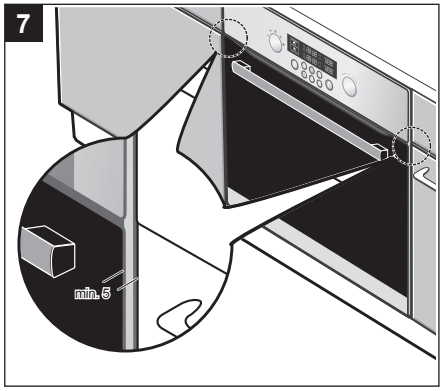
Dacă echipamentul este conectat la sursa de alimentare printr-o priză, aceasta trebuie să poată fi accesată după instalarea cuptorului.

Nu ne asumăm niciun fel de răspundere în cazul unui accident provocat de împământarea inexistentă sau neadecvată.

6



7

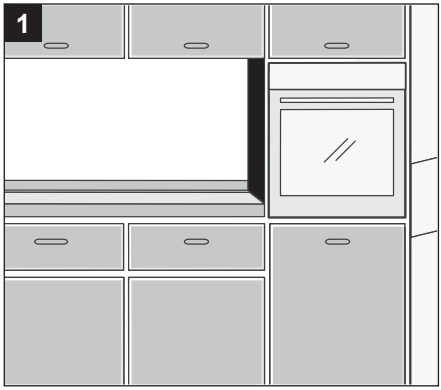


RO

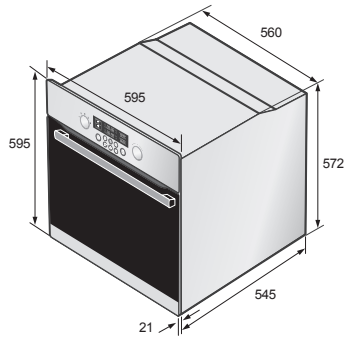
Instalarea într-un dulap înalt

- Respectați cerințele privind distanțele minime.
- Cuptorul trebuie glisat la locul potrivit, la unghiul de aliniere adecvat.

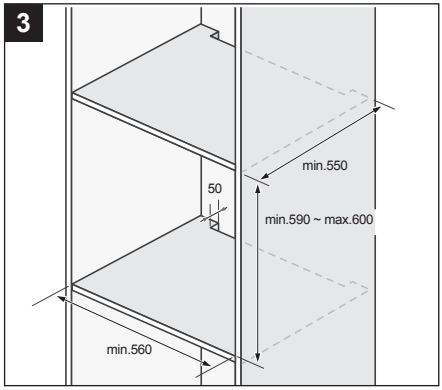
1



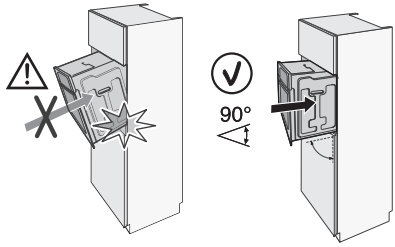
2



3

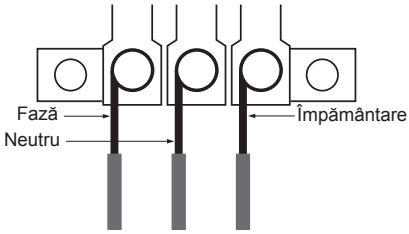


4



5

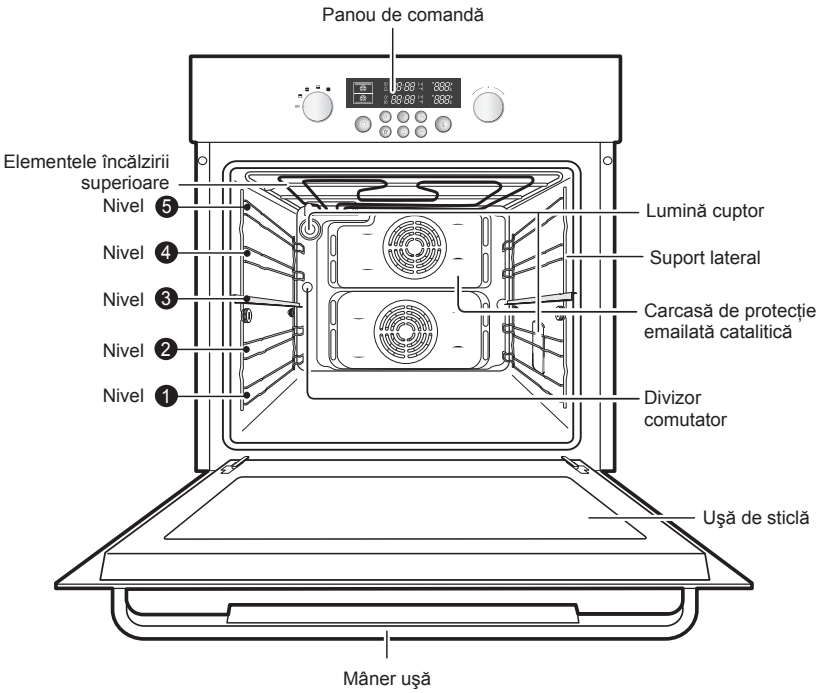
Conectarea cuptorului la sursa de curent
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Componente şi caracteristici

RO

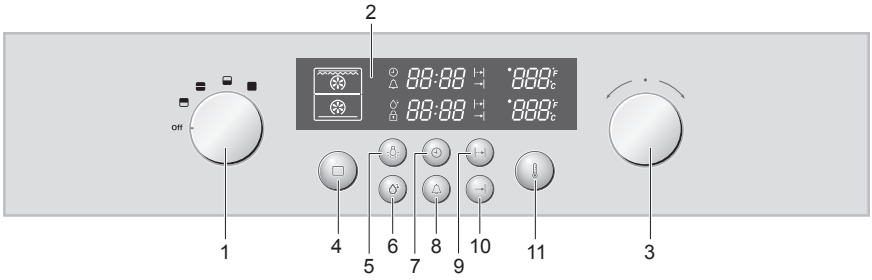
Cuptorul



✉ Nivelurile cuptorului sunt numerotate de jos în sus.
Nivelurile 4 şi 5 sunt utilizate în principal pentru funcția pentru gril.
Vă rugăm să consultați instrucțiunile de preparare furnizate în acest manual, pentru a determina nivelul potrivit pentru preparatele dvs.

RO

Panoul de control al cuptorului



1. Selector de divizare
2. Afişaj fereastră
3. Buton de control pentru timp/ temperatură
4. Buton pentru cuptor
5. Buton pentru lampă
6. Butonul pentru curățare cu aburi
7. Buton pentru ceas
8. Buton pentru cronometrul de bucătărie
9. Buton pentru timpul de preparare
10. Buton pentru ora de oprire
11. Buton pentru temperatură

✉ **Selectorul de divizare** şi **butonul de control pentru timp/temperatură** sunt butoane pop-up. Apăsați pentru a roti.

Caracteristici speciale

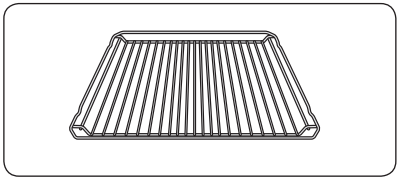
Cuptorul este echipat cu următoarele caracteristici speciale.

- Moduri de divizare: Când este introdus divizorul, opțiunea de divizare a echipamentului permite prepararea independentă în două zone separate, sporind eficiența energetică şi comoditatea utilizării.
- Curățarea cu aburi: Funcția de auto-curățare a cuptorului utilizează puterea aburilor pentru a elimina grăsimea şi impuritățile şi pentru a curăța suprafețele interioare în condiții de siguranță.

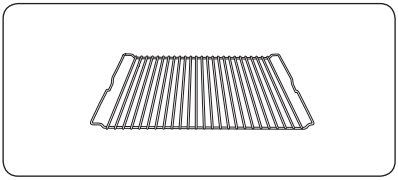
Componente şi caracteristici (Continuare)

Accesorii

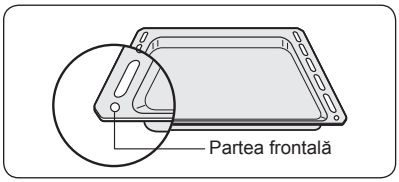
Următoarele accesorii sunt furnizate împreună cu echipamentul dvs.



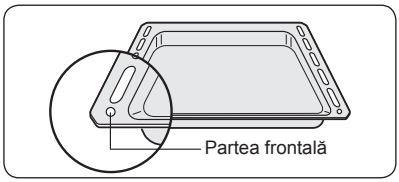
1 **Grătar pentru tavă** pentru farfurii, forme de prăjituri, tăvi pentru friptură şi gril.



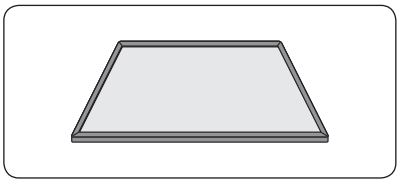
2 **Grătar** pentru prepararea fripturii.



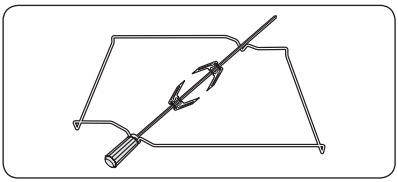
3 **Tavă pentru copt**, pentru prăjituri şi fursecuri.



4 **Tavă adâncă** pentru prepararea fripturii sau colectarea sosurilor de la carne sau a grăsimii.

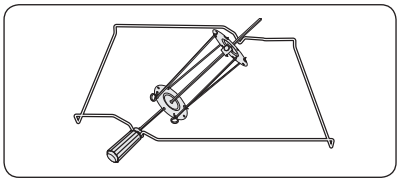


5 **Divizor** pentru modurile superior, inferior şi dublu. Se va introduce la nivelul 3. Pe peretele din spate al compartimentului de preparare există un comutator de identificare a divizorului. Introduceți divizorul până la capăt.



6 **Țepușă pentru rotisat,** (BT62CDFST, BT62CDBFST) conține o țepuşă, 2 suporturi, un mâner detaşabil şi un cadru, care se potriveşte în al treilea nivel de jos. Pentru a utiliza rotisorul, montați țepuşa în gaura din peretele din spate al cuptorului. Amplasați tava adâncă la nivelul 1 atunci când utilizați țepuşa pentru rotisat.

RO

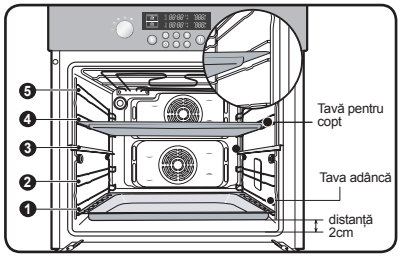


7 **Ţepuşă pentru rotisat şi Shasilik**
(BT62CDFST, BT62CDBFST)

Pentru a utiliza ţepuşa pentru rotisat:

- Amplasaţi tava adâncă (fără suport) la nivelul 1 pentru a colecta sucurile cărnii sau în partea inferioară a cuptorului, dacă bucata de carne este prea mare.
- Glisaţi una dintre furculiţe pe ţepuşă; amplasaţi bucata de carne pe ţepuşă;
- Puteţi pune cartofi şi legume fierte pe marginile tăvii adânci, pentru a le prepara în acelaşi timp.
- Amplasaţi cadrul la nivelul median şi poziţionaţi-l cu forma “v” spre înainte.
- Pentru a facilita introducerea ţepuşei, puteţi înşuruba mânerul la capătul bont.
- Sprijiniţi ţepuşa de cadru cu capătul ascuţit spre partea din spate şi împingeţi încet, până când vârful ţepuşei intră în mecanismul de rotire aflat în spatele cuptorului. Capătul bont al ţepuşei trebuie amplasat pe forma “v”. (Ţepuşa are două opritoare care trebuie să fie orientate spre uşa cuptorului, pentru a împiedica ţepuşa să înainteze; opritoarele acţionează şi ca suport de prindere pentru mâner.)
- Înainte de preparare, deşurubaţi mânerul. După preparare, înşurubaţi mânerul la loc, pentru a facilita scoaterea ţepuşei din cadru.

RO



Tava pentru copt, tava adâncă şi grătarul pentru tavă trebuie introduse corespunzător în şinele laterale.

Când scoateți din cuptor mâncărurile preparate, fiți atenți la instrumentele şi la suprafețele încinse.

Exemplu: Nivelul 1: Tava adâncă
Nivelul 4: Tavă pentru copt

✉ Când utilizați tava adâncă sau tava pentru copt pentru a colecta picăturile de la mâncărurile preparate, aveți grijă ca acestea să fie amplasate corespunzător în şinele laterale. În cazul în care accesoriile respective ating partea inferioară a cuptorului, riscați să deteriorați suprafața smălțuită. Tăvile şi recipientele amplasate la nivelul 1 trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 2 cm față de suprafața inferioară a cuptorului.

Utilizarea accesoriilor

Divizorul, grătarul pentru tavă, tava pentru copt şi tava adâncă

Amplasarea divizorului

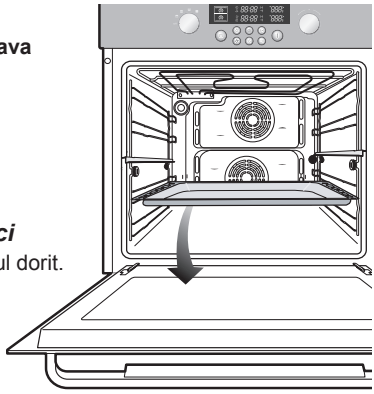
Introduceți divizorul la nivelul 3 al cuptorului.

Amplasarea grătarului pentru tavă

Introduceți grătarul pentru tavă la nivelul dorit.

Amplasarea tăvii pentru copt sau a tăvii adânci

Introduceți tava pentru copt şi/sau tava adâncă la nivelul dorit.



AVERTISMENT

Pentru a prepara în modurile de divizare superior, inferior sau dublu, trebuie să introduceți divizorul.

Oprirea de siguranță

- Dacă nu a fost introdus un timp de preparare, cuptorul se va opri automat după perioadele de timp indicate mai jos.

Timpii pentru oprirea de siguranță pentru diferite setări de temperatură

Sub 105 °C	16 ore
De la 105 °C la 240 °C	8 ore
De la 245 °C la 300 °C	4 ore

- Circuitul electric al acestui cuptor este echipat cu un sistem termic de oprire. Dacă cuptorul atinge temperaturi anormal de ridicate, sistemul va opri alimentarea cu energie a elementelor de încălzire pentru o perioadă de timp.

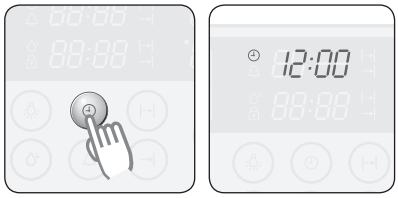
Ventilatorul de răcire

În timpul preparării, este normal ca orificiul de ventilare să elibereze aer fierbinte prin partea frontală a cuptorului.

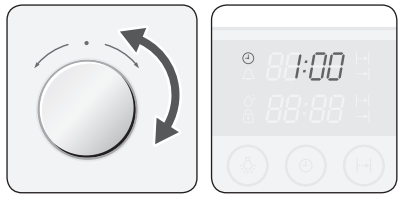
- Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze şi după utilizarea cuptorului. Se va opri când temperatura internă va atinge valoarea de 60 °C sau după 22 de minute.

Setarea ceasului

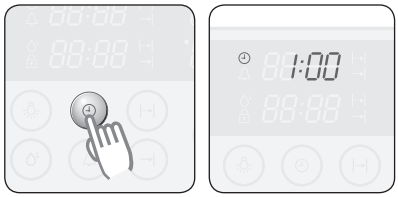
Când cuptorul este alimentat pentru prima dată cu energie, afişajul panoului de control se va lumina pentru scurt timp. După 3 secunde, pictograma unui ceas şi 12:00 vor începe să clipească pe afişaj. Cuptorul nu poate fi utilizat fără ca ceasul să fie setat.



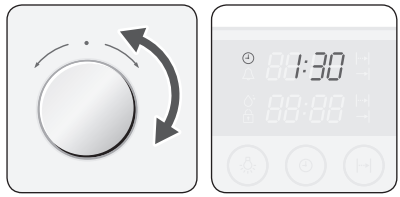
1 Cuptorul este inoperabil până la setarea ceasului. "🕓" şi "12:00" vor clipi pe afişaj la prima pornire a echipamentului. Apăsați **butonul pentru ceas**. Semnele "🕓" şi "12: " vor clipi.



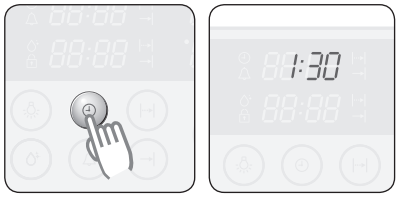
2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora.
Exemplu: Pentru a seta 1:30
Aşteptați aproximativ 10 secunde. Ceasul se va opri din clipit şi va afişa ora.



3 Apăsați **butonul pentru ceas**. Semnele "🕓" şi " :00" vor clipi.



4 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta minutele. "🕓" va clipi.



5 Apăsați **butonul pentru ceas** pentru a finaliza setarea ceasului sau aşteptați aproximativ 10 secunde. "🕓" va dispărea şi "30" se va opri din clipit. Afişajul va indica ora. Din acest moment echipamentul poate fi utilizat.

Curățarea inițială

Curățați bine cuptorul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

☛ Nu utilizați materiale de curățat ascuțite sau abrazive. Acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Pentru cuptoarele cu suprafețe smălțuite, utilizați agenți de curățare disponibili în magazine.

Pentru curățarea cuptorului

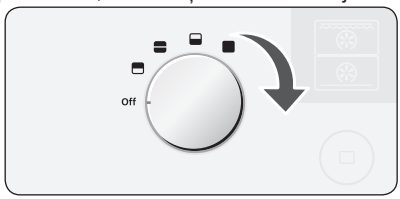
1. Deschideți uşa. Se va aprinde lumina cuptorului.
2. Curățați toate tăvile, accesoriile şi şinele laterale cu apă caldă sau cu detergent lichid şi uscați-le cu o cârpă moale.
3. Curățați interiorul cuptorului în mod similar.
4. Ştergeți partea din față a echipamentului cu o cârpă umedă.

Verificați dacă ceasul este setat corespunzător. Îndepărtați accesoriile şi porniți cuptorul în modul de convecție la 200 °C timp de 1 oră înainte de a-l utiliza. Veți simți un miros specific; acesta este un lucru normal, dar asigurați-vă că bucătăria dvs. este bine ventilată pe parcursul acestei perioade de acomodare.

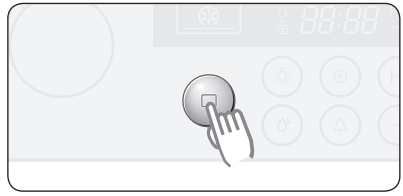
RO

Setarea modului de divizare

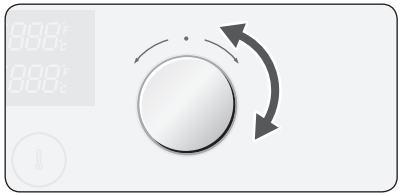
Pentru modurile superior, dublu şi inferior, introduceți divizorul cu **selectorul de divizare** în poziția “Oprit(Off)”. Pentru modul simplu, îndepărtați divizorul, cu selectorul în poziția “Oprit(Off)”. Apoi rotiți **selectorul de divizare** pentru a selecta modul dorit. Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de mai jos.



1 Rotiți **selectorul de divizare** pentru a selecta zona dorită.



2 Apăsați **butonul pentru cuptor**.



3 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a selecta funcția dorită. Dacă timp de 3 secunde nu mai efectuați nicio reglare, cuptorul va porni automat în modul şi funcția selectate.

Mod de divizare	Semn	Funcție cuptor	Introducere divizor	Informații utilizare
Oprire	Off			
Mod superior		**1.** Convecție **2.** Încălzire din partea superioară + Convecție **3.** Grătar mare	Da	Acest mod economiseşte timp şi energie când preparați cantități reduse de mâncare.
Mod dublu		Superior şi inferior Funcție partiție	Da	Puteți prepara simultan două feluri la două temperaturi diferite.
Mod inferior		**1.** Convecție **2.** Încălzire din partea inferioară + Convecție	Da	Acest mod economiseşte timp şi energie când preparați cantități reduse de mâncare.
Mod simplu		**1.** Convecție **2.** Încălzire din partea superioară + Convecție **3.** Convențional **4.** Grătar mare **5.** Grătar mic **6.** Încălzire din partea inferioară + Convecție	Nu	

RO

Modul superior

Funcționează numai elementul superior de încălzire. Trebuie introdus divizorul.

Convecție

Încălzire din partea superioară + convecție

Grătar mare

Modul inferior

Funcționează numai elementul inferior de încălzire. Trebuie introdus divizorul.

Convecție

Încălzire din partea inferioară + convecție

RO

Modul dublu

Modurile superior şi inferior funcționează simultan. Aveți opțiunea de a seta modul care va fi activat inițial. Când unul dintre feluri este gata în modul dublu şi doriți să modificați timpul sau temperatura de preparare pentru cealaltă partiție, rotiți **selectorul de divizare** pentru a selecta modul (superior sau inferior) în care doriți să continuați funcționarea. Trebuie introdus divizorul.

Mod dublu 1: Modul superior începe să funcționeze primul. Dacă este apăsat **butonul cuptor** sau dacă nu au fost efectuate alte reglări după 15 secunde, cuptorul inițiază modul inferior.

Convecție

Încălzire din partea superioară + convecție

Grătar mare

Mod dublu 2: După activarea modului superior, dacă este apăsat **butonul cuptor** sau dacă nu au fost efectuate alte reglări după 15 secunde, cuptorul trece la modul inferior. Modurile superior şi inferior funcționează simultan.

Convecție

Încălzire din partea inferioară + convecție

RO

Modul simplu

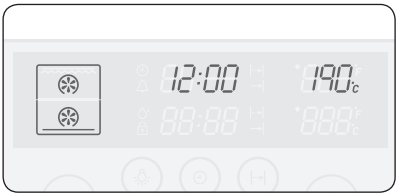
Convecție

Încălzire din partea superioară + convecție

Convențional

Grătar mare

Grătar mic

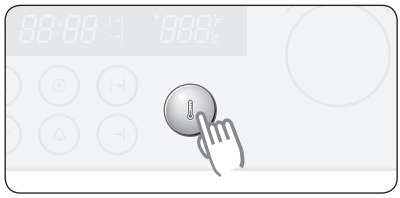


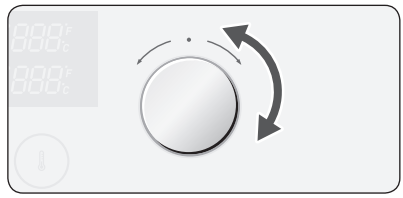
Încălzire din partea inferioară + convecție

RO

Setarea temperaturii cuptorului

În modurile simplu, superior şi inferior





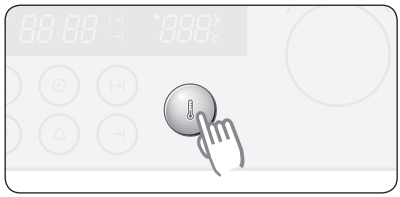
1 Apăsați **butonul temperatură**.

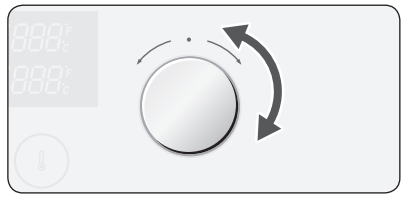
2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a regla temperatura în trepte de 5 °C.

Mod simplu (Grătar mare şi mic)	40 °C - 250 °C (40 °C - 300 °C)
Mod superior	40 °C - 250 °C
Mod inferior	40 °C - 250 °C

✉ Temperatura poate fi reglată în timpul preparării.
În setările modului cuptor, elementele de încălzire superioare şi inferioare se opresc şi se pornesc periodic pe perioada procesului de preparare, pentru a stabiliza şi menține temperatura.

În modul dublu





1 Apăsați **butonul pentru temperatură** (modul superior).
Apăsați **butonul pentru temperatură** de două ori (modul inferior).

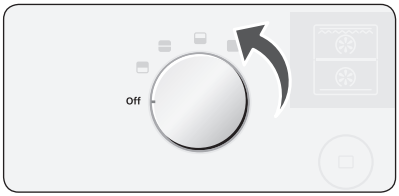
2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a regla temperatura în trepte de 5 °C.

Mod superior (grătar mare)	160 °C - 250°C (200 °C - 250 °C)
Mod inferior	160 °C - 250 °C

✉ Temperatura poate fi reglată în timpul preparării.

RO

Oprirea cuptorului

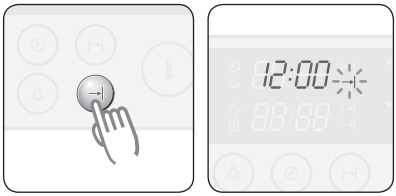


Pentru a opri cuptorul, rotiți **selectorul de divizare** la poziția "**Oprit(Off)**".

Ora de oprire

Puteți seta ora de oprire în timpul preparării.

În modurile simplu, superior şi inferior



1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

Exemplu: Ora curentă este 12:00

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire dorită.

3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

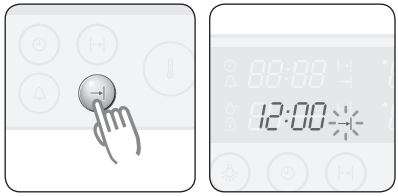
Cuptorul funcționează automat cu ora de oprire selectată, în afara cazului în care mențineți apăsat **butonul pentru ora de oprire** timp de 5 secunde.

✉ În timpul preparării, puteți regla ora de oprire setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

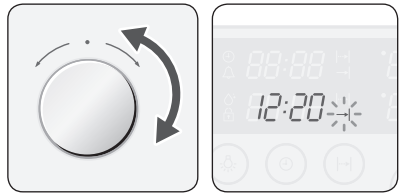
RO

În modul dublu

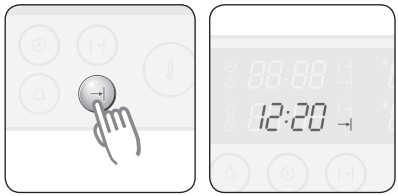
Orele de oprire pentru modurile superior şi inferior pot fi selectate utilizând **butonul pentru ora de oprire** şi **butonul de control pentru timp/temperatură**.



1 Apăsați de două ori **butonul pentru ora de oprire** (mod inferior).
Exemplu: Ora curentă este 12:00



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire dorită.



3 Apăsați **butonul pentru timpul de încheiere**.
Cuptorul va funcționa cu timpul de încheiere selectat, în afara cazului în care **butonul pentru timpul de încheiere** este apăsat din nou în următoarele 5 secunde.

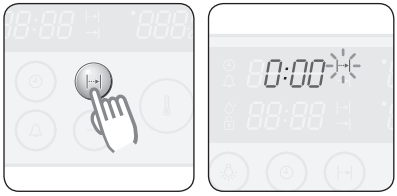
✉ În timpul preparării, puteți regla ora de oprire setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

RO

Durata de preparare

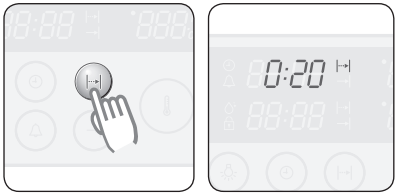
Puteți seta durata de preparare în timpul preparării.

În modurile simplu, superior şi inferior



1 Apăsați **butonul durată de preparare**.

2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta durata de preparare dorită.



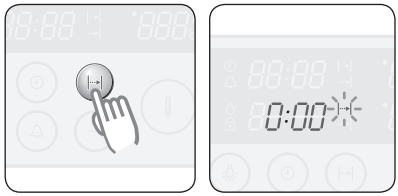
3 Apăsați **butonul durată de preparare**.
Cuptorul funcționează cu durata de preparare selectată, în afara cazului în care mențineți apăsat **butonul pentru timpul de preparare** timp de 5 secunde.

✉ În timpul preparării, puteți regla durata de preparare setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

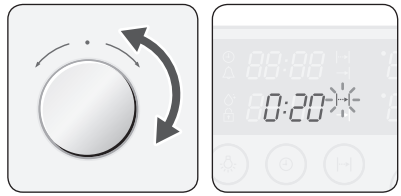
RO

În modul dublu

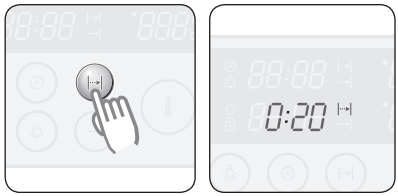
Duratele de preparare pentru modurile superior şi inferior pot fi selectate utilizând **butonul durată de preparare** şi **butonul de control pentru timp/temperatură**.



1 Apăsați de două ori **butonul durată de preparare** (mod inferior).



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta durata de preparare dorită.



3 Apăsați **butonul pentru timpul de preparare**.
Cuptorul va funcționa cu timpul de preparare selectat, în afara cazului în care **butonul pentru timpul de preparare** este apăsat din nou în următoarele 5 secunde.

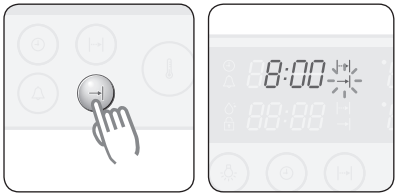
✉ În timpul preparării, puteți regla durata de preparare setată anterior cu **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru rezultate mai bune.

RO

Pornirea întârziată

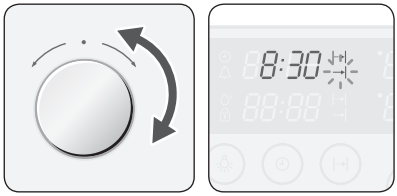
Cazul 1- Este introdusă mai întâi perioada de preparare

Dacă ora de oprire este introdusă după ce perioada de preparare a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.



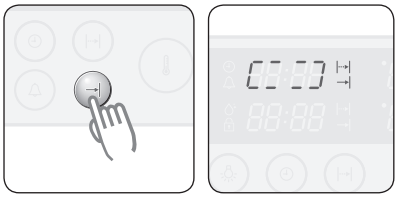
1 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.

Exemplu: Ora curentă este 3:00, iar perioada de preparare dorită este de 5 ore.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta ora de oprire.

Exemplu: Doriți să gătiți timp de 5 ore şi să terminați la 8:30.

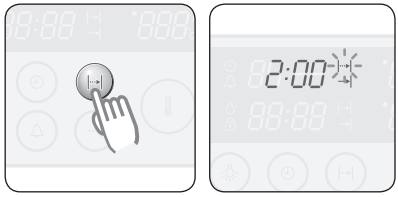


3 Apăsați **butonul pentru ora de oprire**.
Apare simbolul “ ” până în momentul pornirii întârziate.

RO

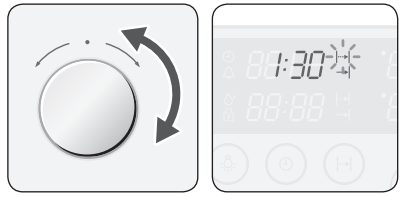
Cazul 2- Este introdusă mai întâi ora de oprire

Dacă perioada de preparare este introdusă după ce ora de oprire a fost setată, acestea sunt calculate şi, dacă este cazul, cuptorul setează un punct de pornire întârziată.



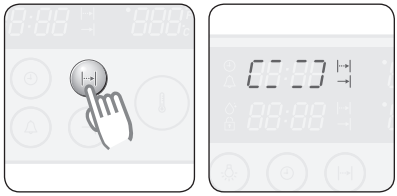
1 Apăsați **butonul durată de preparare**.

Exemplu: Ora curentă este 3:00, iar ora de oprire dorită este de 5:00.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta perioada de preparare.

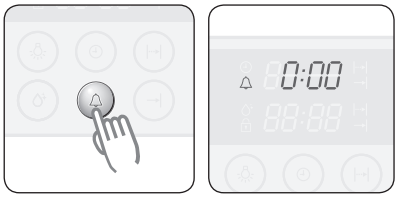
Exemplu: Doriți să gătiți timp de 1 oră şi 30 de minute şi să terminați la 5:00.



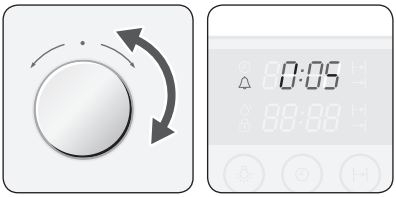
3 Apăsați **butonul durată de preparare**.
Apare simbolul “ ” până în momentul pornirii întârziate.

Utilizarea cuptorului (continuare)

Cronometrul de bucătărie

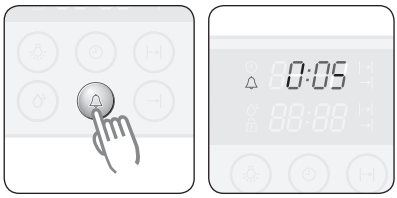


1 Apăsați o dată **butonul pentru cronometrul de bucătărie**. "🔔" va lumina intermitent.



2 Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** pentru a seta timpul dorit.

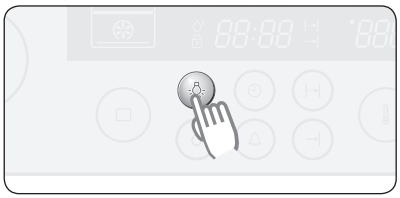
Exemplu: 5 minute



3 Apăsați **butonul pentru cronometrul de bucătărie** pentru a porni cronometrul. După scurgerea timpului setat, va fi emis un semnal acustic.

✉ Apăsați lung **butonul pentru cronometrul de bucătărie**, timp de 2 secunde, pentru a anula timpul setat.

Aprinderea/Stingerea lămpii cuptorului



1 Apăsați **butonul pentru lampă**.

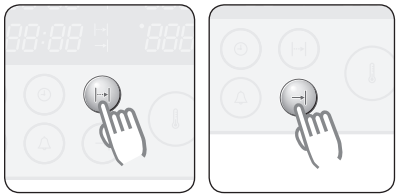
Primul	Sus şi jos
Al doilea	Sus
Al treilea	Jos
Al patrulea	Oprire

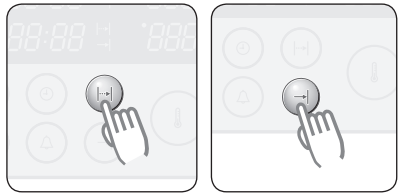
✉ Lampa se va aprinde şi se va stinge în ordinea indicată, indiferent de operație.

✉ Lampa se va opri automat după 5 minute.

RO

Funcția de blocare pentru copii



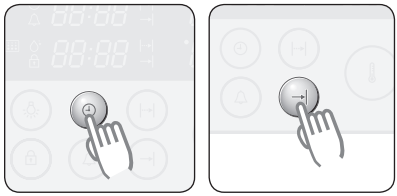


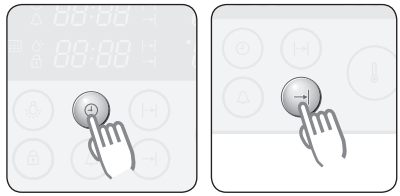
1 Apăsați pe **butoanele pentru durata de preparare** şi **durata de încheiere** în acelaşi timp şi mențineți-le apăsate 3 secunde; (🔒) va apărea pe afişaj.

2 Apăsați în acelaşi timp **butoanele pentru timpul de preparare** şi **pentru timpul de încheiere** şi mențineți-le apăsate timp de 3 secunde din nou pentru a debloca.

✉ Când este activată blocarea, toate butoanele vor fi dezactivate, cu excepția **selectorului de divizare** şi a butonului de deblocare. Blocarea poate fi utilizată indiferent dacă funcționează sau nu cuptorul.

Dezactivarea semnalului de avertizare





1 Pentru a dezactiva semnalul de avertizare, apăsați în acelaşi timp **butoanele pentru ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.

2 Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou, în acelaşi timp, **butoanele pentru ceas** şi **ora finală**, timp de 3 secunde.

RO

Funcțiile cuptorului

Caracteristicile acestui cuptor includ următoarele funcții

Modurile cuptorului

Următorul tabel conține diversele moduri de funcționare şi setări ale cuptorului dvs.
Utilizați tabelul-ghid din următoarele pagini pentru îndrumări suplimentare despre procesul de preparare.

Convențional
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din părțile superioară şi inferioară. Această setare este potrivită pentru coacere şi preparare (a cărnii) la cuptor.

Încălzire din partea superioară + convecție
Recomandăm acest mod la prepararea cărnii la cuptor. Elementul de încălzire din partea superioară funcționează, iar ventilatoarele circulă aerul cald produs de elementele de încălzire din părțile posterioară şi superioară.

Convecție
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul aerului cald produs de elementul de încălzire din partea posterioară şi circulat de cele două ventilatoare. Această setare permite obținerea unei încălziri uniforme şi este ideală pentru alimente congelate, precum şi pentru prăjituri şi croisssant-uri.
Acest mod poate fi utilizat pentru coacere pe două niveluri.

Grătar mare
Alimentele sunt încălzite cu ajutorul elementelor termice din partea superioară. Recomandăm acest mod pentru prepararea fripturilor la grătar şi a sandvişurilor cu brânză la cuptor.

Grătar mic
Acest mod este ideal pentru prepararea unor cantități mici de alimente, cum ar fi baghete, brânză sau file de peşte.
Plasați alimentele în mijlocul grătarului de sârmă, deoarece doar elementul de încălzire din centru va funcționa.

Încălzire din partea inferioară + convecție
Elementele de încălzire din partea inferioară şi de pe peretele posterior vor produce aer cald, care va fi circulat de ventilatoare. Acest mod este ideal pentru coacerea aluaturilor - brioşe, pâine, pizza sau plăcintă cu brânză.

RO

1. Convenţional

Temperatură sugerată: 200 °C

Funcţia convenţională este ideală pentru prepararea şi coacerea alimentelor aşezate pe un grătar. Elementele de încălzire din partea superioară şi partea inferioară vor menţine temperatura cuptorului.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul convenţional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Lasagne congelată (500 - 1.000 g)	3	Grătar	180 - 200	40 - 50
Peşte întreg (de ex. doradă) (300 - 1.000 g) 3 - 4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAŢI ULEI	3	Grătar + tavă adâncă	240	15 - 20
File de peşte (500 - 1.000 g) 3 - 4 tăieturi pe fiecare parte ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	13 - 20
Felii congelate (350 - 1.000 g) carne tocată & umplutură de şuncă, brânză sau ciuperci ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	25 - 35
Felii congelate de morcovi, sfeclă sau cartofi (350 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Cotlete de porc cu os (500 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI; SARE ŞI PIPER	3/2	Grătar/Tavă adâncă	200	40 - 50
Cartofi la cuptor (jumătăţi) (500 - 1.000 g)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	30 - 45
Rondele de carne congelată cu ciuperci (500 - 1.000 g) ADĂUGAŢI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	40 - 50
Prăjituri spongioase (250 - 500 g)	2	Grătar	160 - 180	20 - 30
Chec cu cacao (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 - 190	40 - 50
Prăjituri cu drojdie pe tavă cu glazură de fructe sau firimituri (1.000 - 1.500 g)	2	Tavă pentru copt	160 - 180	25 - 35
Brioşe (500 - 800 g)	2	Grătar	190 - 200	25 - 30

2. Încălzire din partea superioară + convecție

Temperatură sugerată: 190 °C

Elementul de încălzire din partea superioară funcționează, iar ventilatorul circulă aerul în mod constant.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea superioară + Convențional.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Carne de porc cu os (1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	3	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	180 - 200	50 - 65
Ceafă de porc în folie de aluminiu (1.000 - 1.500 g) MARINAȚI CARNEA	2	Tavă pentru copt	180 - 230	80 - 120
Pui întreg (800 - 1.300 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDI-MENTE	2	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	190 - 200	45 - 65
Fripturi de porc, vită sau pește (400 - 800 g) ADĂUGAȚI ULEI; SARE ŞI PIPER	3	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	180 - 200	15 - 35
Bucăți de pui (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	4	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	200 - 220	25 - 35
Pește la cuptor (500 - 1.000 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură UNGEȚI CU ULEI	2	Grătar	180 - 200	30 - 40
Friptură de vită la cuptor (800 - 1.200 g) UNGEȚI CU ULEI & MIRODENII	2	Grătar pentru tavă + tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	200 - 220	45 - 60
Piept de rață (300 - 500 g)	4	Grătar pentru tavă + tavă adâncă Adăugați 1 ceaşcă de apă	180 - 200	25 - 35

RO

3. Convecție

Temperatură sugerată: 170 °C

Această funcție permite prepararea alimentelor plasate pe până la 3 niveluri, precum şi prepararea cărnii la cuptor. Încălzirea este asigurată de elementul din partea posterioară, iar ventilatoarele distribuie căldura uniform.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Coaste de miel (350 - 700 g) UNGEȚI CU ULEI & CONDIMENTE	3	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	190 - 200	40 - 50
Banane la cuptor (3 - 5 buc.): tăiați cu cuțitul în partea superioară, adăugați 10 - 15 g de ciocolată, 5 - 10 g nuci sfărâmate, adăugați apă cu zahăr şi înveliți în folie de aluminiu.	3	Grătar	220 - 240	15 - 25
Mere la cuptor 5 - 8 buc., fiecare a 150 - 200 g Scoateți cotorul, adăugați stafide şi gem. Utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură.	3	Grătar	200 - 220	15 - 25
Chiftele din carne tocată la cuptor (300 - 600 g) ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	190 - 200	18 - 25
Ruladă de carne tocată cu umplutură rusească (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	50 - 65
Crochete congelate (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	25 - 35
Cartofi prăjiți congelați (300 - 700 g)	2	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 30
Pizza congelată (300 - 1.000 g)	2	Grătar	200 - 220	15 - 25
Prăjitură cu mere şi migdale (500 - 1.000 g)	2	Grătar	170 - 190	35 - 45
Croissant-uri proaspete (200 - 400 g) (aluat semipreparat)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	15 - 25

RO

4. Grătar mare

Temperatură sugerată: 240 °C

Funcția Grătar mare permite prepararea unor cantități mari de alimente plate, de ex. fripturi, şnițele sau peşte. De asemenea, permite prepararea sanvişurilor la cuptor. În acest mod funcționează elementul de încălzire superior şi grill-ul.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mare.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Cârnați (subțiri) 5 - 10 buc.	4	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	220	5 - 8 întoarcere 5 - 8
Cârnați (groşi) 8 - 12 buc.	4	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	220	4 - 6 întoarcere 4 - 6
Pâine prăjită 5 - 10 buc.	5	Grătar	240	1 - 2 întoarcere 1 - 2
Sandvişuri cu brânză 4 - 6 buc.	4	Grătar + Tavă pentru copt	200	4 - 8
Clătite congelate cu umplutură rusească (200 - 500 g)	3	Tavă pentru copt	200	20 - 30
Fripturi de vită (400 - 800 g)	4	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	240	8 - 10 întoarcere 5 - 7

RO

5. Grătar mic

Temperatură sugerată: 240 °C

Această setare este pentru prepararea unor cantități mici de alimente plate, de ex. fripturi, șnițele, peşte sau sandvişuri, plasate în mijlocul tăvii. Doar elementul de încălzire superior funcționează.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Grătar mic.

Plasați alimentele în centrul accesoriului.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Camembert congelat (2 - 4 buc. a 75 g fiecare) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Grătar	200	10 - 12
Baghete congelate cu topping (roşii+mozarella sau şuncă+brânză)	3	Grătar + Tavă pentru copt	200	15 - 20
Crochete de peşte congelate (300 - 700 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire) ADĂUGAȚI ULEI	3	Grătar + Tavă pentru copt	200	15 - 25
Burger de peşte congelat (300 - 600 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE, ADĂUGAȚI ULEI	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 35
Pizza congelată (300 - 500 g) PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Grătar + Tavă pentru copt	180 - 200	23 - 30

6. **Încălzire din partea inferioară + convecție**

Temperatură sugerată: 190 °C

Modul Încălzire din partea inferioară + convecție este destinat rețetelor care presupun un topping moale şi o bază crocantă, de ex. pizza, quiches lorraine, prăjituri cu fructe tipic germane sau plăcinte cu brânză.

Recomandăm preîncălzirea cuptorului în modul Încălzire din partea inferioară + Convecție.

Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Accesoriu	Temperatură (°C)	Timp (min.)
Plăcintă din aluat dospit cu mere congelate (350 - 700 g)	3	Grătar	180 - 200	15 - 20
Prăjituri din foietaj cu umplutură, congelate (300 - 600 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ, PUNEȚI ALIMENTELE ÎN CUPTORUL RECE (fără preîncălzire)	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 25
Chifteluțe cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180 - 200	25 - 35
Produse de patiserie (500 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180	15 - 23
Canneloni cu sos (250 - 500 g) utilizați un vas de sticlă rezistent la căldură	3	Grătar	180	22 - 30
Plăcinte din aluat dospit cu umplutură (600 - 1.000 g) UNGEȚI CU GĂLBENUŞ	3	Tavă pentru copt	180 - 200	20 - 30
Pizza de casă (500 - 1.000 g)	2	Tavă pentru copt	200 - 220	15 - 25
Pâine de casă (700 - 900 g)	2	Grătar	170 - 180	45 - 55

RO

7. Modul dublu

Cu ajutorul modului dublu, puteți prepara două produse diferite în cuptorul dvs. Atunci când gătiți separat în cele două compartimente, puteți utiliza temperaturi, moduri de preparare şi timpi de preparare diferiți. De exemplu, puteți prepara fripturi şi legume gratinate în acelaşi timp. Utilizând divizorul, puteți prepara legumele gratinate în compartimentul inferior, iar friptura în compartimentul superior al cuptorului.

Introduceți întotdeauna divizorul la nivelul 3 al cuptorului înainte de a începe prepararea.

Sugestia 1: Prepararea la temperaturi diferite

Cavitate	Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temperatură (°C)	Accesoriu	Timp (min.)
COMPAR-TIMENTUL SUPERIOR	**Pizza congelată (300 - 400 g)**	4	Convecție	200 - 220	Grătar	15 - 25
COMPAR-TIMENTUL INFERIOR	**Chec cu cacao (500 - 700 g)**	1	Convecție	160 - 180	Tavă pentru copt	50 - 60

Notă: Puneți alimentele în cuptorul rece

Sugestia 2: Prepararea în două moduri de preparare diferite

Cavitate	Aliment	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temperatură (°C)	Accesoriu	Timp (min.)
COMPAR-TIMENTUL SUPERIOR	**Bucăți de pui (400 - 600 g)**	4	Încălzire din partea superioară + convecție	200 - 220	Grătar pentru tavă + tavă adâncă	25 - 35
COMPAR-TIMENTUL INFERIOR	**Cartofi gratinați (500 - 1.000 g)**	1	Convecție	160 - 180	Grătar	30 - 40

Notă: Puneți alimentele în cuptorul rece

RO

Preparate testate

conform standardului EN 60350

1. Coacere

Recomandările privind coacerea se referă la cuptorul preîncălzit.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Prăjituri mici	Tavă pentru copt	3	Convențional	160 - 180	15 - 25
	Tavă adâncă + Tavă pentru copt	1+4	Convecție	150 - 170	20 - 30
Prăjituri spongioase fără grăsime	Forme de prăjituri pe grătar (negre, ø 26 cm)	2	Convențional	160 - 180	20 - 30
Plăcintă cu mere	Grătar + Tavă pentru copt + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1+3	Convecție	170 - 190	80 - 100
	Grătar + 2 forme de prăjituri (negre, ø 20 cm)	1 plasată diagonal	Convențional	170 - 190	70 - 80

2. Utilizarea grill-ului

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.
Utilizați această funcție cu setarea de temperatură maximă, de 300 °C.

Tipul alimentelor	Preparate & Note	Nivel de plasare a grătarului	Mod de preparare	Temp. °C	Timp de preparare (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5	Grătar mare	300	Primul 1 - 2 Al doilea 1 - 1½
Burgeri de vită	Grătar pentru tavă + tavă adâncă (pentru scurgerea sosului)	4	Grătar mare	300	Primul 7 - 10 Al doilea 6 - 9

RO

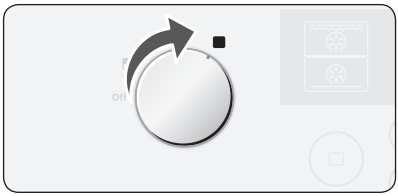
Curățarea cu abur

1 Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.

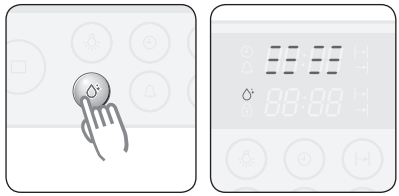
2 Turnați cca. 400 ml (3/4 de halbă) de apă pe fundul cuptorului gol. Utilizați numai apă normală, nu apă distilată.

3 Închideți uşa.

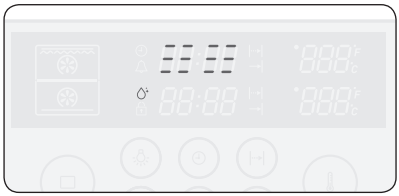
Atenție Sistemul de curățare cu abur poate fi pornit numai după ce cuptorul s-a răcit la temperatura camerei. Permiteți cuptorului să se răcească complet, dacă nu îl utilizați.



4 Rotiți **selectorul de divizare** în poziția Curățare cu abur.

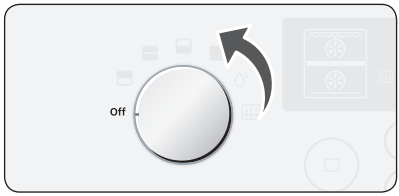


5 Apăsați **Butonul Curățare cu aburi**.

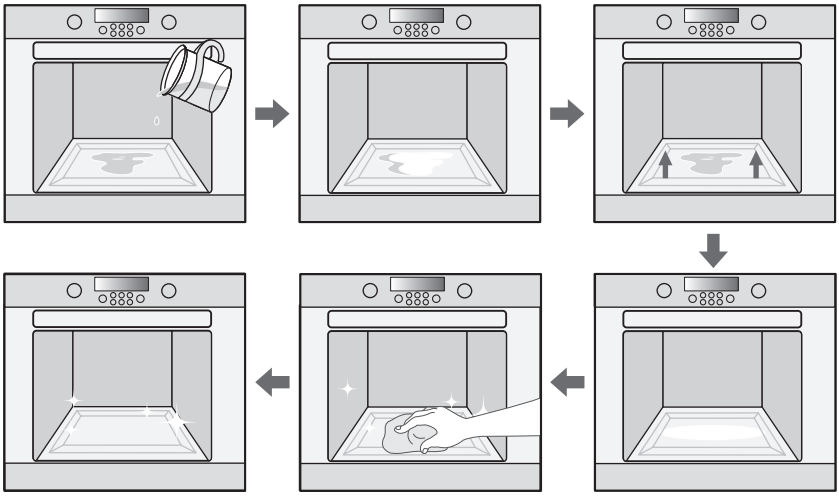


6 După un timp, elementul de încălzire îşi finalizează sarcina, iar lampa acestuia rămâne aprinsă.

7 După finalizarea operației, afişajul va lumina intermitent, iar un beep va indica sfârşitul ciclului de curățare.



8 Rotiți **selectorul de divizare** în poziția “Off” pentru a finaliza operația şi a curăța interiorul.



După oprirea curățării cu abur

Sfaturi

- Procedați cu grijă atunci când deschideți uşa, înainte de sfârşitul ciclului de curățare cu abur; apa de pe fundul cuptorului este fierbinte.
- Nu lăsați perioade lungi de timp apa rezidual pe fundul cuptorului, de ex. peste noapte.
- Deschideți uşa cuptorului şi îndepărtați apa rămasă cu un burete.
- Utilizând un burete îmbibat cu detergent, o perie moale sau un burete de sârmă de nylon, ştergeți interiorul cuptorului. Murdăria persistentă poate fi îndepărtată cu un burete de nylon aspru.
- Depunerile de calcar pot fi îndepărtate cu o cârpă îmbibată în oțet.
- Ştergeți cu apă curată şi apoi cu o cârpă uscată (nu uitați să ştergeți şi pe sub garnitura uşii cuptorului).
- Dacă cuptorul este foarte murdar, procedura poate fi repetată după răcire.
- Dacă cuptorul este foarte murdar de grăsime - de exemplu după coacerea sau prăjirea cărnii la grill - se recomandă să ştergeți cu detergent urmele de murdărie persistente înainte de a activa funcția de curățare automată a cuptorului.
- După curățare, lăsați uşa cuptorului deschisă la 15° pentru a permite uscarea deplină a suprafeței smălțuite interioare.

Curățarea şi întreținerea (continuare)

Uscarea rapidă

1. Lăsați uşa cuptorului deschisă la un unghi de aproximativ 30°.
2. Rotiți **selectorul de divizare** la modul simplu.
3. Apăsați **butonul pentru cuptor**.
4. Rotiți **butonul de control pentru timp/temperatură** în poziția Convecție.
5. Setați timpul de preparare la cca. 5 minute şi temperatura la 50 °C.
6. Opriți cuptorul după scurgerea timpului.

AVERTISMENT

Nu utilizați sisteme de curățare cu apă sau abur sub presiune pentru curățarea cuptorului.

Exteriorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului şi exteriorului cuptorului, utilizați o cârpă şi o soluție de curățare cu agresivitate medie, sau apă caldă cu săpun.
- Ştergeți cuptorul cu şervețele de bucătărie sau cu un prosop uscat.
- Nu utilizați lavete abrazive, agenți de curățare abrazivi sau caustici.

Pentru cuptoarele cu fața din oțel inoxidabil

- Nu utilizați bureți de sârmă de oțel, lavete abrazive sau alte materiale abrazive. Riscați să deteriorați finisajul.

Pentru cuptoarele cu fața din aluminiu

- Ştergeți suprafața cu grijă, cu o cârpă moale sau cu o cârpă din microfibre şi cu un detergent pentru geamuri.

AVERTISMENT

Înainte de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

Interiorul cuptorului

- Nu ştergeți cu mâna garnitura uşii.
- Nu utilizați lavete sau bureți abrazivi.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați soluții de curățare pentru cuptoare, disponibile în comerț.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

Accesorii

Spălați toate tăvile şi accesoriile după fiecare utilizare şi ştergeți-le cu un şervet de bucătărie. Pentru a le curăța uşor, înmuiați-le în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute.

Suprafață emailată catalitică

Carcasa de protecție detaşabilă este acoperită cu email catalitic gri-închis care se poate acoperi cu ulei şi grăsime în timpul încălzirii prin convecție. Aceste depuneri se vor arde la temperaturi ale cuptorului de 200 °C şi mai mari, când preparați sau prăjiți.

Cu cât temperaturile sunt mai mari, cu atât se vor arde mai repede.

Cuptorul şi accesoriile trebuie curățate după fiecare utilizare. În caz contrar, prepararea sau prăjirea ulterioară a mâncării se va face mai greu, iar curățarea poate deveni dificilă şi, în cazuri extreme, imposibilă.

Curățarea manuală

Înainte de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

- Carcasa de protecție emailată catalitică trebuie curățată cu ajutorul unei soluții de apă caldă şi lichid de spălare, aplicat cu o perie moale de nylon.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive. Nu utilizați spray pentru cuptor pe emailul catalitic, deoarece substanțele chimice utilizate în spray-urile pentru cuptor vor strica emailul catalitic şi nu va mai fi eficient.

Dacă utilizați spray-uri pentru cuptor pe suprafețele interioare ale cuptorului, carcasa de protecție catalitică trebuie scoasă, mai întâi, din cuptor.

Curățarea la temperaturi ridicate

Înainte de a curăța carcasa de protecție catalitică, la temperaturi înalte, asigurați-vă că toate suprafețele interioare ale cuptorului au fost curățate în modul descris mai sus. În caz contrar, temperaturile ridicate pot arde resturile pe suprafețele interioare ale cuptorului, făcându-le imposibil de curățat.

Dacă, după curățarea manuală, cuptorul încă mai este murdar, încălzirea la o temperatură ridicată poate ajuta la îndepărtarea murdăriei cauzate de ulei şi grăsimi.

Rețineți că resturile de condimente, siropuri şi alte substanțe similare nu sunt îndepărtate prin acest proces.

Acestea trebuie curățate cu mâna, cu o soluție slabă de apă caldă şi lichid de spălare, aplicată cu o perie moale.

- Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
- Setați cuptorul pe funcția convențională.
- Setați temperatura la 250 °C.
- Lăsați cuptorul să meargă proximativ 1 oră. Durata depinde de nivelul de murdărie.

Este indicat să setați timpul de oprire al procesului utilizând setarea pentru ora finală, în caz că uitați să opriți cuptorul la sfârşit.

Murdăria rămasă va dispărea treptat, cu fiecare utilizare ulterioară a cuptorului, la temperaturi ridicate.

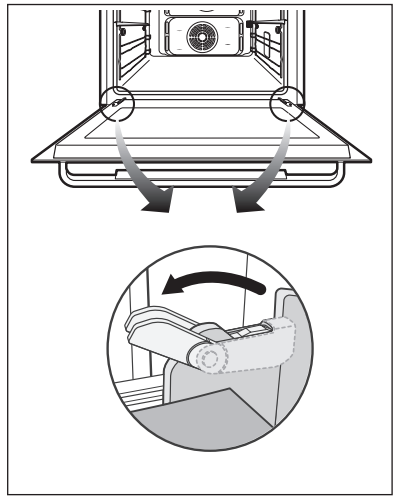
RO

Curățarea uşii cuptorului

În cazul utilizării normale, uşa cuptorului nu trebuie demontată. Totuşi, în cazul în care demontarea uşii este necesară - de exemplu, pentru curățare - respectați următoarele instrucțiuni. Uşa cuptorului este grea.

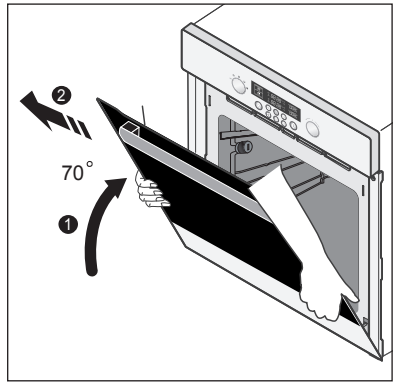
Demontarea uşii

1. Deschideți clamele ambelor balamale.



2. Cu ambele mâini, trageți uşa cuptorului, din mijloc.

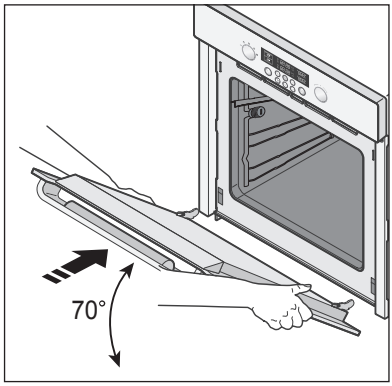
3. Rotiți uşa cu cca. 70º, până când balamalele pot fi scoase complet din găuri.



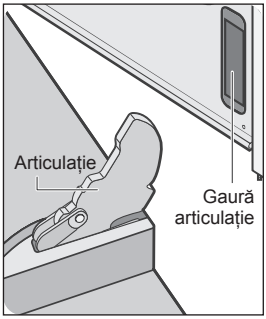
RO

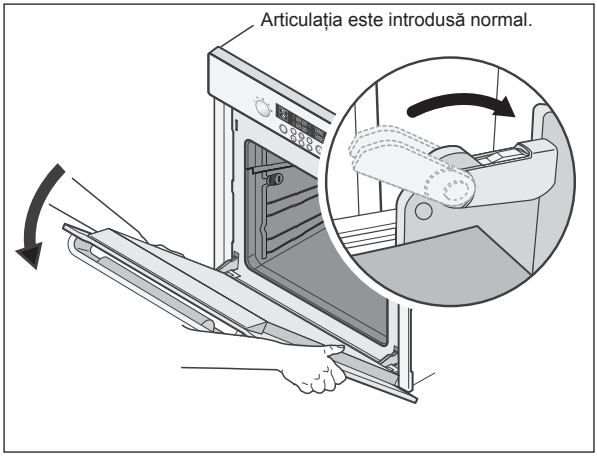
Montarea uşii

1. Cu clemele deschise, aliniați balamalele uşii cu găurile corespunzătoare.



2. Rotiți uşa spre orizontală şi închideți clemele.





RO

Geamul uşii cuptorului

Uşa cuptorului este dotată cu un geam din trei straturi suprapuse. Straturile mijlociu şi interior pot fi demontate în vederea curățării.

AVERTISMENT

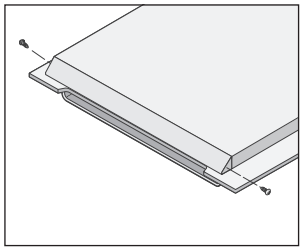
- Când uşa cuptorului este demontată, clemele de prindere trebuie deschise.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete de metal pentru a curăța uşa cuptorului; riscați să zgâriați suprafața, fapt ce ar putea provoca spargerea geamului.
- Când uşa este montată, îndepărtarea anumitor piese (cum ar fi geamul sau alte piese) poate cauza accidente.

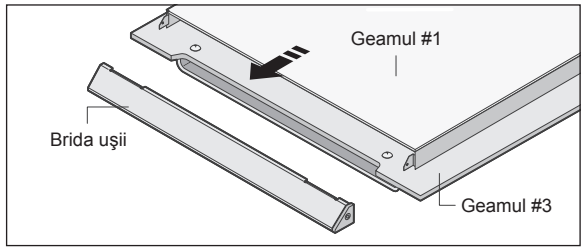
Atenție

Geamul se poate sparge dacă utilizați forță excesivă, în special la marginile stratului exterior.

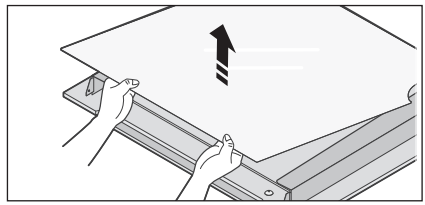
Dezasamblarea uşii

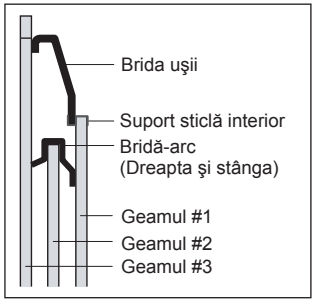
1. Demontați cele două şuruburi din stânga şi din dreapta uşii.
2. Demontați cele două suporturi şi suportul uşii şi scoateți cele două şuruburi care prind mânerul.

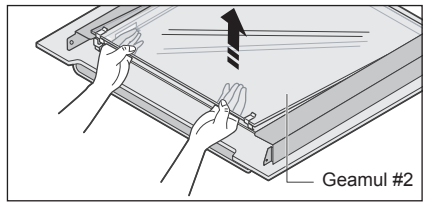




3. Îndepărtați stratul interior, geamul #1, de pe uşă.
4. Ridicați geamul #2 şi scoateți cele două bride-arc din partea superioară a geamului.







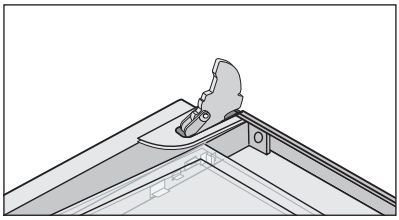
✉ Curățați geamurile cu apă caldă sau cu detergent de geamuri şi ştergeți-le cu o cârpă moale.

Curățarea şi întreținerea (continuare)

Asamblarea uşii

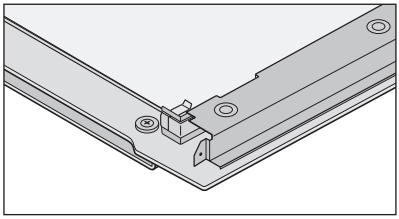
1. Curățați geamul şi părțile interioare cu apă caldă şi săpun.

✉ Nu utilizați lavete abrazive sau bureți de sârmă. Utilizați un burete cu detergent lichid sau apă caldă cu săpun.

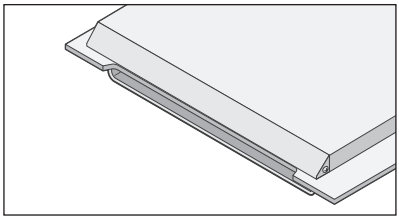


2. Ataşați cele două bride-arc în partea de sus a geamului #2 şi montați la loc geamul #2.

3. Ataşați geamul #1, brida uşii şi suporturile la uşă.



4. Strângeți cele două şuruburi de pe lateralele uşii.

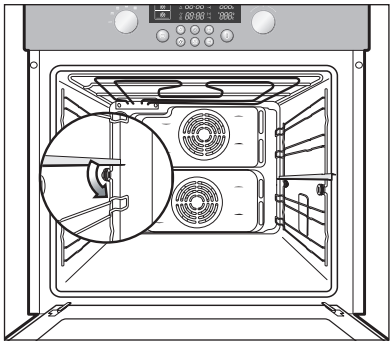


Şine laterale

Pentru a curăța interiorul cuptorului, ambele şine laterale pot fi îndepărtate.

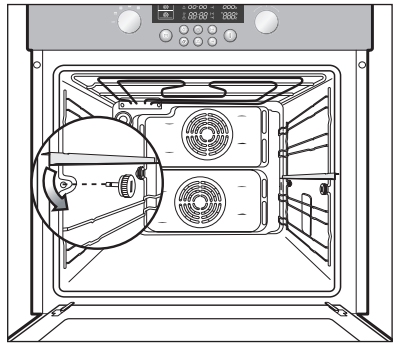
Detaşarea şinelor laterale

1. Răsuciți şurubul din spate de 2 - 3 ori, numai în sens antiorar.

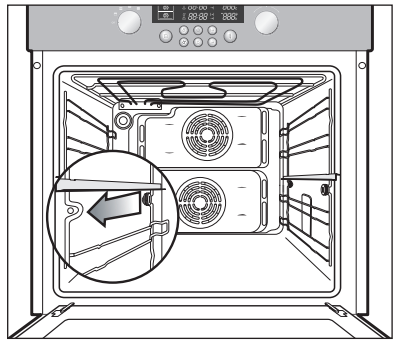


RO

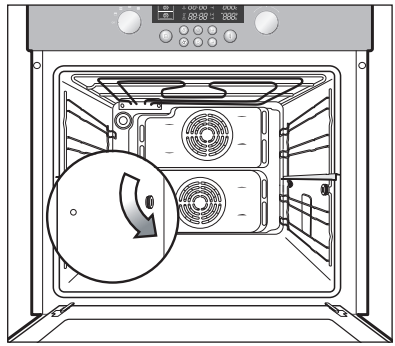
2. Scoate şurubul din față răsucindu-l în sens antiorar, după închiderea şinei laterale.



3. Trageți şi scoateți şina laterală.

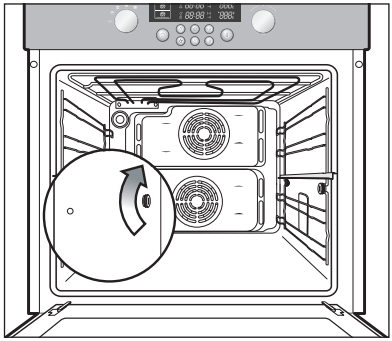


4. Scoateți şurubul din spate răsucindu-l în sens antiorar.

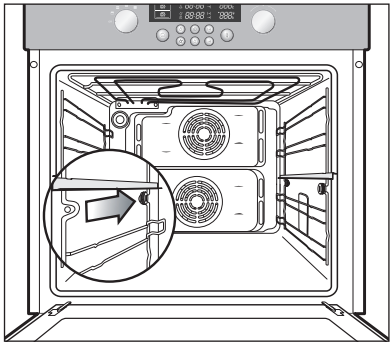


Prinderea şinelor laterale

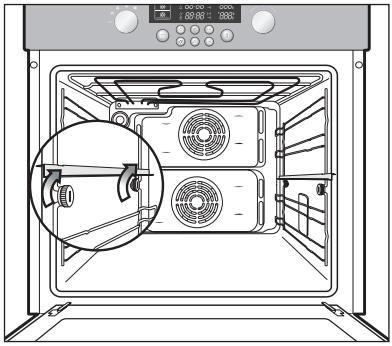
1. Introduceți şurubul din spate şi răsuciți-l în sens orar, numai de 2 - 3 ori.



2. Introduceți şi trageți înapoi forma U a şinei laterale, către şurub.



3. Introduceți şurubul din față şi strângeți ambele şuruburi.



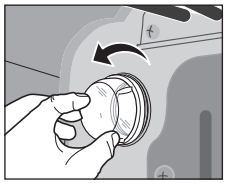
RO

Înlocuirea becului

☛ **Pericol de electrocutare!**
Înainte de a înlocui becul cuptorului, efectuați următorii paşi:
- Opriți cuptorul;
- Deconectați cuptorul de la sursa de curent; şi
- Protejați becul cuptorului şi capacul de sticlă aşezând o cârpă pe fundul cuptorului.

✉ Puteți cumpăra un bec de la centrul de service SAMSUNG.

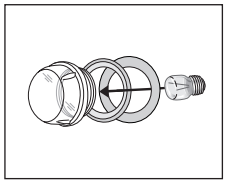
Înlocuirea becului din spatele cuptorului şi curățarea capacului de sticlă



1. Demontați capacul, rotindu-l în sens antiorar.

2. Îndepărtați inelele de metal şi curățați capacul de sticlă.

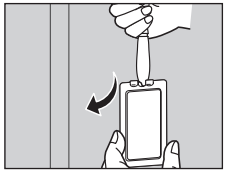
3. Dacă este necesar, înlocuiți becul cu un bec de aragaz de 25 W, 230 V, rezistent la temperaturi de 300 °C.



4. Montați inelele de metal pe capacul de sticlă.

5. Montați la loc capacul de sticlă.

Înlocuirea becului din lateralul cuptorului şi curățarea capacului de sticlă



1. Pentru a demonta capacul de sticlă, țineți de capătul inferior cu o mână, introduceți un element plat ascuțit, cum ar un cuțit de bucătărie, între sticlă şi ramă şi scoateți capacul.

2. Dacă este necesar, înlocuiți becul cu halogen cu un bec de aragaz cu halogen de 25 ~ 40 W, 230 V, rezistent la temperaturi de 300 °C.

Sfat

- Utilizați întotdeauna o cârpă când manevrați un bec cu halogen, pentru a evita depunerea grăsimii de pe degete pe suprafața becului.

3. Montați la loc capacul de sticlă.

RO

Întrebări frecvente şi depanare

Ce trebuie să fac dacă nu se încălzeşte cuptorul?

Verificați dacă una din următoarele acțiuni rezolvă problema:

- Este posibil să nu aveți cuptorul pornit. Porniți cuptorul.
- Este posibil ca ceasul să nu fie setat. Setați ceasul (consultați secțiunea “Setarea ceasului”).
- Verificați dacă au fost aplicate setările necesare.
- Este posibil ca o siguranță să fie sărită sau un întrerupător să fie decuplat. Înlocuiți siguranța sau restabiliți circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, chemați un electrician autorizat.

Ce trebuie să fac dacă, deşi funcțiile şi temperatura cuptorului au fost setate, cuptorul nu se încălzeşte?

Este posibil să aveți probleme cu conexiunile electrice interne. Contactați centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă apare un cod de eroare, iar cuptorul nu se încălzeşte?

Există o defecțiune la conexiunile circuitului electric intern. Contactați centrul de service local.

Ce trebuie să fac dacă afişajul clipeşte?

A fost o pană de curent. Setați ceasul (consultați secțiunea “Setarea ceasului”).

Ce trebuie să fac dacă lumina cuptorului nu se aprinde?

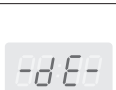
Becul cuptorului este defect. Înlocuiți becul cuptorului (consultați secțiunea “Înlocuirea becului”).

Ce trebuie să fac dacă ventilatorul cuptorului porneşte fără a fi fost setat?

După utilizare, ventilatorul cuptorului va funcționa până când cuptorul se va răci. Contactați centrul de service local, dacă ventilatorul continuă să funcționeze şi după ce cuptorul s-a răcit.

RO

Coduri de eroare şi de siguranță

Coduri de eroare şi de siguranță	Funcții generale	Soluție
	EROARE SENZOR TEMPERATURĂ	**Contactați centrul de service local SAMSUNG.**
	OPRIRE DE SIGURANȚĂ Cuptorul a continuat să funcționeze la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată.	**Opriți cuptorul şi scoateți mâncarea. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l utiliza din nou.**
	O eroare a cuptorului poate cauza performanțe redusă şi probleme de siguranță. Încetați folosirea cuptorului.	**Contactați centrul de service Samsung local.**
	**PARTIȚIONARE LIPSĂ** Divizorul nu este utilizat corect. Consultați "**Setarea modului de divizare**" (pagina14).	**Pentru modurile superior, dublu şi inferior trebuie introdus divizorul, iar pentru modul simplu, trebuie îndepărtat.**

Date tehnice

RO

Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Volum (capacitate utilizabilă)	65 L
Putere	MAX 3.650 W
Greutate Netă Transport	 aprox. 42 kg aprox. 46 kg
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

Romania

Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menţionate în instrucţiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcţionare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătăţii oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separaţi acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclaţi în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugaţi să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziţionat acest produs, fie cu autorităţile locale, pentru a primi informaţii cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituţionali sunt rugaţi să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condiţiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Nr. cod. : DG68-00126Y